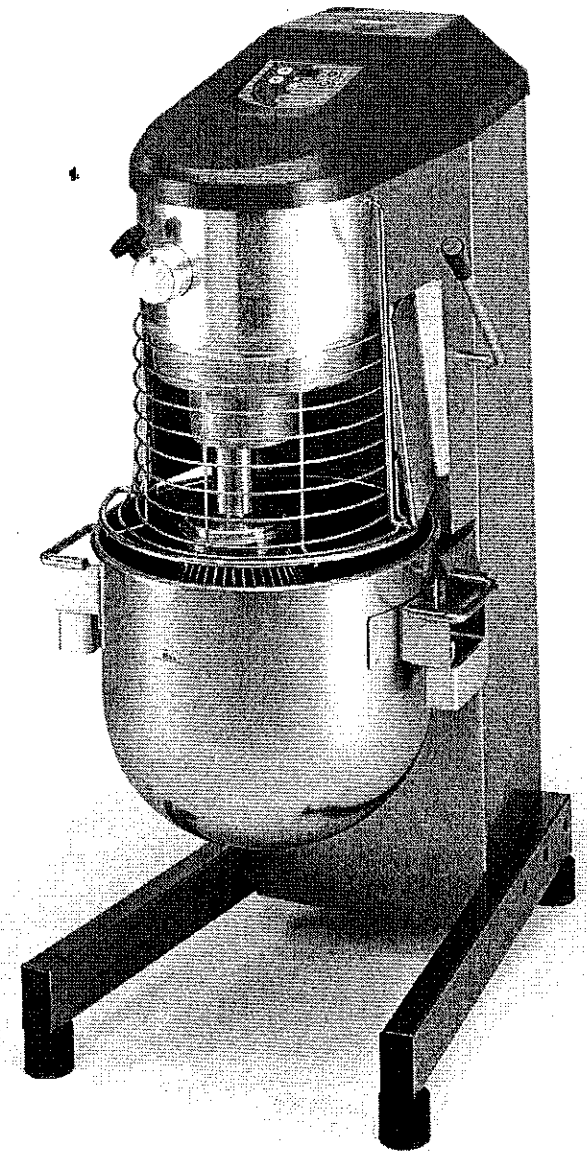
sammic

PF11

Batidoras-mezcladoras
Mixers
Rühr-, Schlag-, Knetmaschinen
Impastatrici
Batteurs-melangeurs
Batedeiras misturadoras

BE-10/C
BE-20/C/I
BE-30/C/I
BE-40/C



INSTRUCCIONES - USERS MANUAL - GEBRAUCHSANWEISUNG -
MODE D'EMPLOI - INSTRUZIONI PER L'USO - MANUAL DE INSTRUÇÕES

sammic

AENOR ER Empresa Registrada ER-0437/1/96

UNE-EN ISO 9001

SAMMIC, S.L. Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA · Spain
www.sammic.com

¡Rellene el formulario on-line!
Fill in the form on-line!
Remplissez le certificate on-line!
www.sammic.com

CERTIFICADO DE GARANTIA

La cumplimentación de esta tarjeta y su envío o la cumplimentación del cuestionario de garantías on-line amplía de 12 a 18 meses la garantía de esta máquina.
Le informamos que los datos que nos proporcione formarán parte de un fichero propiedad y con acceso exclusivo de SAMMIC, S.L., y que se mantendrán en la más estricta Privacidad de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/99 del 13 de diciembre de 1999 sobre Protección de Datos de Carácter Personal. En todo momento puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y revocación del consentimiento para la cesión de sus datos en los términos previstos en la referida Ley y demás normas que la desarrollan en la dirección ventas@sammic.com

GUARANTEE CERTIFICATE

Get an 18-month guarantee for this machine instead of the standard 12-month guarantee by filling in and sending this card or by filling in the on-line guarantee form.
The information you give us will be kept in a file property of and with exclusive access of Sammic, S.L., which assures their confidentiality according to the Organic Law 15/99 from 15th December, 1999 about the Protection of Personal Data. You have the right to access, update or cancel your information according to the Law e-mailing at sales@sammic.com

CERTIFICAT DE GARANTIE

Le remplissage et le renvoi de cette carte ou le remplissage du questionnaire des garanties on-line, étend la garantie de cette machine de 12 à 18 mois.
Nous vous informons que les renseignements que vous nous fournirez feront partie d'un fichier dont la propriété et l'accés seront exclusivement réservés à SAMMIC S.L., et qu'ils seront maintenus dans la plus stricte confidentialité en accord avec les dispositions de la Loi Organique 15/99 du 13 décembre 1999 sur la Protection des Données à Caractère Personnel. Vous pourrez à tout moment exercer le droit à l'accés, la rectification, l'annulation et la révocation du consentement à la cession de vos données dans les termes prévus dans ladite Loi et autres normes qui la développent dans l'adresse sales@sammic.com

DEVOLVER REPLY FORM A RETOURNER	RECORTAR Y ENVIAR A SAMMIC CUT OFF AND SEND TO SAMMIC DECOUPER ET ENVOYER A SAMMIC

CONDICIONES DE LA GARANTIA

Unicamente la devolución de esta tarjeta a SAMMIC da derecho a la garantía.
La Garantía se inicia en la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra y da derecho a:

- 12 meses de Garantía de cualquier recambio o componente defectuoso, que se amplía a 18 meses en caso de devolución de esta tarjeta de garantía cumplimentada o su cumplimentación on-line. Los portes de envío y retorno son siempre a cargo del cliente.
- 1 mes de garantía desde la fecha de la factura en mano de obra y desplazamiento en caso de defectos de fabricación.
- Antes de la instalación de la máquina, leer el Manual de Instrucciones que se adjunta a la misma. En caso de cualquier incidente dentro del plazo de garantía, NO DESMONTAR NADA; consulte a su instalador autorizado.
- La garantía del producto quedará invalidada si se produce intervención técnica en el mismo por personal no autorizado así como por manipular en los datos de factura o en la placa de matrícula.

SAMMIC, S. L. no se responsabiliza de aquellas averías producidas por una incorrecta instalación, mal uso o negligencia por parte del usuario.

TERMS OF GUARANTEE

To benefit from the guarantee, this card must be sent back to SAMMIC.
The guarantee is effective as of the date of purchase of the appliance indicated on the supporting invoice and entitles to:

- Our 12-month guarantee against any faulty component or part, or 18-month guarantee by filling in and sending this card or by filling in the on-line guarantee form. In and out freight charges are always at the customer's charge.
- Our 1-month guarantee from invoice date, including labour cost and travel expenses, in case of product defect.
- Before installing the machine, read the Instruction Manual supplied with it. Should there occur any trouble during the guarantee period, DO NOT DISMANTLE ANY COMPONENT, but contact your authorised installer.
- Technical interventions on the machine by unauthorised people as well as any alteration of the invoice data or identification plate will automatically void this guarantee.

SAMMIC, S. L. shall assume no responsibility for damages arising from incorrect installation, improper use or user's negligence.

CONDITIONS DE GARANTIE

Seul le retour de ce certificat chez SAMMIC donne droit à la garantie.
La garantie prend effet à la date d'achat de l'appareil, facture d'achat à l'appui, et donne droit à :

- 12 mois de Garantie de n'importe quelle pièce détachée ou composant défectueux, s'étend à 18 mois si cette carte de garantie dûment remplie nous est retournée ou si elle est remplie on-line. Les frais de port aller et retour sont toujours à la charge du client.
- 1 mois de garantie à partir de la date la facture pour la main d'oeuvre et déplacement en cas de défaut de fabrication.
- Avant d'installer la machine, lire le Manuel d'Utilisation qui est joint à cette dernière. En cas d'incident, quel qu'il soit, pendant la durée de la garantie, NE RIEN DEMONTER, consultez votre installateur agréé.
- L'appareil ne sera plus sous garantie si une intervention technique est effectuée par un installateur non agrée par SAMMIC, ainsi qu'à la suite de manipulations de données de la facture ou de la plaque d'immatriculation de l'appareil.

SAMMIC S.L. n'est pas responsable des pannes qui seraient dûes à une mauvaise installation, une utilisation incorrecte ou à des négligences de la part de l'utilisateur.

GUARDAR KEEP IN A SAFE PLACE A CONSERVER	PARA GUARDAR EL CLIENTE CUSTOMER'S COPY A CONSERVER PAR LE CLIENT

CERTIFICADO DE GARANTIA	GUARANTEE CERTIFICATE	CERTIFICAT DE GARANTIE
Modelo / Nº serie / Mes-año fabricación :	Model / Serial No / Month/year of manufacture:	Modèle / Nº de série / Mois/année fabr.
BE-20 15002201400097 07-14		
Fecha de compra	Date of purchase	Date d'achat
Adquirido por Nombre: Dirección:	**Acquired by** Name: Address:	**Acheté par** Nom: Adresse:
Localidad: C.P.: País: e-mail:	City: Postcode: Country: e-mail:	Ville: C.P.: Pays: e-mail:
Tipo de establecimiento Hostelería: Hotel Restaurante Café/Bar Colectividad Alimentación	**Kind of establishment** Foodservice: Hotel Restaurant Café/Bar Institution Food industry	**Type d'etablissement** Restauration: Hôtel Restaurant Café/Bar Collectivité Metiers de bouche / Alimentation
¿Sustituye a otra máquina? No Sí, a una SAMMIC Sí, a otra marca	**Does it replace another machine?** No Yes, a SAMMIC machine Yes, another brand	**Remplace-t-il une autre machine?** Non Oui, une machine SAMMIC Oui, une autre marque
Comprado al distribuidor / Sello	Bought to distributor / Stamp	Acheté au revendeur / Cachet

DECLARACION DE CONFORMIDAD	DECLARATION OF CONFORMITY	DECLARATION DE CONFORMITE
El que suscribe: SAMMIC, S. L., Basarte, 1 20720 AZKOITIA (España)	The undersigned: SAMMIC, S. L., Basarte, 1 20720 AZKOITIA (Spain)	Le soussigné : SAMMIC, S.L. , Basarte, 1 20720 AZKOITIA (Espagne)
Declara bajo su responsabilidad que el producto	Hereby declares under sole responsibility that the product	Déclare sous sa responsabilité que le produit
Modelo / Nº serie / Mes-año fabricación:	Model / Serial No / Month/year of manufacture:	Modèle / Nº de série / Mois/année fabr. :
BE-20 15002201400097 07-14		
Objeto de esta declaración, cumple las Directivas y las Normas:	Is in compliance with the following Directives and Norms:	Objet de cette déclaration, est conforme aux Directives et aux Normes:
2006/95/EC, 2004/108/EC, NSF/ANSI Standard 8. UNE-EN 60335-2-64:2001, UNE-EN 60335-1:1997 UNE-EN 55014-1:2002+A1:02, UNE-EN 61000-3-2:01 UNE-EN 61000-3-3:97+A1:02+C:99, UNE-EN 55014-2:98+A1:02		
Esta declaración se expide para dar cumplimiento a la Directiva Europea sobre Máquinas 2006/42/CE y/o otros referenciales (standars) recogidos en los apartados objeto/modelo.	This declaration is issued to comply with the European Directive concerning Machines 2006/42/EC and/or other references (standars) set out in paragraphs object/ model.	Cette déclaration est faite afin d'établir la conformité avec la Directive Européenne sur les Machines 2006/42/CE et/ou d'autres références (standars) énoncées aux paragraphes objet/modèle.
Expedido en Azkoitia Fecha :	Issued in Azkoitia Date:	Fait à Azkoitia Date :
07/07/2014		

sammic
AENOR ER Empresa Registrada ER-0437/1996 · IQNet · CE · UNE-EN ISO 9001
SAMMIC, S.L. Basarte, 1 · 20720 AZKOITIA · Spain
www.sammic.com

Xabier Goenaga
Director Comercial

MISE EN MARCHE

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, nettoyez la zone de contact avec les aliments avec de l'eau savonneuse (tiède), rincez et laissez-la sécher.

1. Mise en place de la cuve

- Mettre le support de cuve en position basse.
- La cuve est verrouillée sur le support par trois points de fixation.
- Placez la chaudière de sorte que l'étiquette "MAX" soit bien visible.
- S'assurer que les surfaces en contact sont propres.
- Pour enlever la cuve, la lever et tirer vers l'extérieur.

2. Montage des outils

- Mettre le support de cuve en position basse.
- Engager l'axe de l'outil dans le porte-outil.
- Pour faciliter cette opération, mettre d'abord l'outil dans la cuve.

3. Sélectionner le temps et la vitesse.

Adapter la vitesse et l'outil en fonction du travail à réaliser, en tenant compte que la puissance d'entraînement disponible (couple) augmente lorsqu'on diminue la vitesse.

4. Fonctionnement

La mise en marche du batteur n'est possible que si le support de cuve est en position haute et la grille de sécurité est abaissée. Si l'une de ces sécurités manque, le batteur ne se met pas en marche lorsqu'on appuie sur le bouton de marche et l'écran affiche "SE".

5. Capacités maximales

La capacité de travail d'un batteur est fonction de:

- l'outil utilisé,
- la nature, la quantité et la densité de la pâte, et
- la vitesse appropriée.

Le dépassement des quantités maximales préconisées va au détriment de la qualité du travail et de la durée de vie de la machine.

FONCTIONNEMENT DE LA PRISE D'ACCESSOIRES

1. **Il est impératif de débrancher la machine du secteur.**
2. Engager l'accessoire.
3. Faire pivoter l'accessoire pour l'emboîter dans l'arbre d'entraînement du batteur et le rentrer à fond, en mettant en concordance le guide de l'accessoire et l'encoche de la prise d'accessoires.
4. Tourner la manette latérale pour bloquer parfaitement l'accessoire.
5. Vérifier que les sécurités du batteur sont activées, c'est-à-dire que la cuve est dans sa position la plus haute et que la grille de protection est descendue.
6. Compléter l'accessoire si nécessaire (grilles, disques, etc.).
7. Brancher la machine.
8. A la fin du travail, débrancher de nouveau le batteur du secteur, démonter l'accessoire et nettoyer la machine.

ATTENTION :

- **Faites attention lors de la manipulation d'accessoires ; ils sont équipés de lames et d'éléments coupants.**
- **N'introduisez JAMAIS la main ni un ustensile quelconque par les orifices de sortie ou d'entrée des accessoires, pour éviter toute blessure ou tout dommage sur le matériel.**

OUTIL	PLAGE DE VITESSE
CR-143	Position 6 à 10 suivant disques
HM-71	Position 1 à 5 suivant type de viande
P-132	Position 4 à 8

ENTRETIEN

ATTENTION: Avant toute intervention pour le nettoyage, la révision ou la réparation du batteur, il est impératif de débrancher le batteur du secteur.

- La cuve et les outils de travail étant en contact avec la pâte, ils doivent être immédiatement lavés après leur utilisation, avec de l'eau chaude et un détergent agréé pour usage alimentaire. Les rincer abondamment à l'eau chaude et les désinfecter avec un chiffon doux imbibé d'alcool éthylique (90°).
- **La carrosserie de la machine NE DOIT PAS être nettoyée au jet d'eau.** La nettoyer à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent courant.
- Vérifier régulièrement que les grilles d'aération à l'arrière de l'appareil ne sont pas obstruées.
- Essuyer et graisser légèrement avec de la vaseline les guides du support.
- Le niveau de bruit de la machine, en marche, mesuré à 1,6 m de hauteur et 1 m de distance, est inférieur à 75 dB (A). Bruit de fond : 32 dB (A).

INCIDENTS DE FONCTIONNEMENT

- Le variateur de vitesse électronique est protégé contre les fluctuations de tension et d'intensité ou les surchauffes. Si la machine s'arrête et que l'écran affiche "E1", c'est qu'une des protections est déclenchée. Pour pouvoir redémarrer, appuyer sur "Arrêt " (G) ou débrancher la machine du secteur et attendre.
- La cuve est en position et la grille est descendue. Lorsqu'on appuie sur "Marche", l'écran affiche "SE". Un des détecteurs est endommagé ou desserré.
- Le sens de rotation du planétaire n'est pas le correct. Inverser les phases du moteur à la sortie du variateur.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, son remplacement doit être impérativement effectué par un service technique agréé par SAMMIC S.L.
- Le batteur a un couple plus élevé lorsqu'il fonctionne en petite vitesse. Si on constate que la machine peine ou manque de puissance, réduire la vitesse. Si les problèmes persistent, arrêter la machine et réviser la quantité ou la consistance de la pâte ou du mélange.

EQUIPEMENT

Standard

L'équipement standard comprend une cuve inox et trois outils différents :

1. Crochet pétrisseur spirale, pour toutes les pâtes dures.
2. Palette mélangeuse, pour les pâtes molles de pâtisserie.
3. Fouet, pour tous types d'émulsions.

Accessoires en option : (voir page 14)

- Equipement de 10 litres pour les batteurs BE-20, BE-20 I et BE-20 C.
- Equipement de 10 litres pour les batteurs BE-30, BE-30 I et BE-30 C.
- Equipement de 20 litres pour le batteur BE-40.
- Coupe-légumes CR-143, pour couper les légumes et râper pain, fromage, chocolat, etc.
- Hachoir à viande HM-71, pour hacher toutes sortes de viandes crues et cuites.
- Presse-purée P-132, pour passer tous types de purées, soupes et sauces.

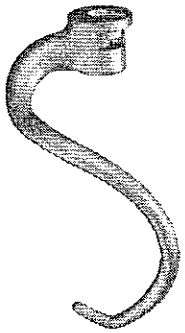
AUTRES OBSERVATIONS IMPORTANTES

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, sauf si elles ont reçu une formation ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité.

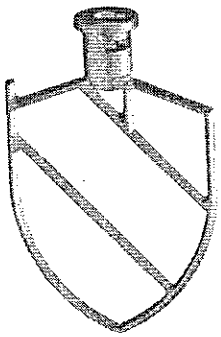
ERREURS ET ALARMES GÉNÉRALES

Affichage LED	ALM	FLT	Cause
Bloc de base bb	O		La fonction de bloc de base logicielle est attribuée à l'une des entrées numériques et l'entrée passe sur OFF. Le variateur n'accepte pas les commandes Run.
Erreur de contrôle CF		O	La limite du couple a été atteinte pendant une décélération de plus de 3 secondes en cas de contrôle vectoriel en boucle ouverte. • L'inertie de charge est trop importante. • La limite de couple est insuffisante. • Les paramètres moteur sont faux.
Erreur de circuit de contrôle CPF02 à CPF24		O	Il y a un problème dans le circuit de contrôle du variateur.
Erreur externe option EF	O	O	Une erreur externe a été déclenchée par le contrôleur supérieur via la carte optionnelle.
Erreur externe EF	O		Les commandes de fonctionnement en marche avant / arrière ont été saisies simultanément pendant plus de 500 ms. Cette alarme interrompt le fonctionnement d'un moteur.
Erreurs externes EF 1 à EF6	O	O	• Une erreur externe a été déclenchée par un périphérique via une des entrées numériques S1 à S6. • Les entrées numériques sont mal configurées.
Erreur de masse GF		O	Le courant de fuite de masse a dépassé 50 % du courant de sortie nominal du variateur. • L'isolation du câble ou du moteur est coupée. • Capacité de parasitage excessive au niveau de la sortie du variateur.
Désactivation de sécurité Hbb	O		Les deux entrées de désactivation de sécurité sont ouvertes. La sortie du variateur est désactivée de manière sûre et il n'est pas possible de démarrer le moteur.
Erreur de désactivation de sécurité HbbF	O		La sortie du variateur est désactivée alors que seule une des 2 entrées de désactivation de sécurité est ouverte (les deux signaux d'entrée H1 et H2 doivent normalement être ouverts). • Un canal est coupé au niveau interne et ne se coupe pas, même si le signal externe est supprimé. • Un seul canal est coupé par le contrôleur supérieur.
Perte de phase de sortie LF		O	• Le câble de sortie est déconnecté ou la bobine du moteur est endommagée. • Câbles desserrés au niveau de la sortie du variateur. • Moteur trop petit (moins de 5 % du courant du variateur)
Surintensité oC		O	• Erreur de masse ou court-circuit côté sortie du variateur • La charge est trop lourde. • Les temps d'accél. / décél. sont trop courts. • Données moteur ou paramètres de schéma V/f erronés • Un contacteur magnétique a été commuté au niveau de la sortie.
Surchauffe du radiateur oH o oH 1	O	O	• La température ambiante est trop élevée. • Le ventilateur s'est arrêté. • Le radiateur est sale. • Le flux d'air vers le radiateur est réduit.
Surcharge du moteur oL 1		O	• La charge du moteur est trop lourde. • Le moteur tourne à vitesse faible avec une charge élevée. • Les temps de cycle d'accél. / de décél. sont trop courts. • Le courant nominal du moteur est incorrect.
Surcharge de variateur oL2		O	• La charge est trop lourde. • La capacité du variateur est trop faible. • Couple trop élevé à faible vitesse.
Surtension c.c. ou	O	O	La tension du bus c.c. a trop augmenté. • Le temps de décélération est trop court. • La protection anti-calage est désactivée1. • Hacheur / Résistance de freinage interrompu. • Contrôle moteur instable en OLV. • Tension d'entrée trop élevée.
Perte de phase d'entrée PF		O	• Chute de tension d'entrée ou ambivalence de phase. • Une des phases d'entrée est perdue. • Câbles desserrés au niveau de l'entrée du variateur.
Erreur du transistor de freinage rr		O	Le transistor de freinage interne est cassé.
Erreur de réinitialisation pendant une exécution. rUnC	O		Entrée de réinitialisation d'erreur alors qu'une commande d'exécution était active.
Sous-tension c.c. Uu 1	O	O	La tension du bus c.c. est tombée en dessous du niveau de détection de sous-tension (L2-05). • L'alimentation est en erreur ou une phase d'entrée a été perdue. • L'alimentation est trop faible.
Sous-tension du contrôleur Uu2		O	La tension d'alimentation du contrôleur du variateur est trop faible.
Erreur du circuit de charge c.c. Uu3		O	Le circuit de charge du bus c.c. est cassé.

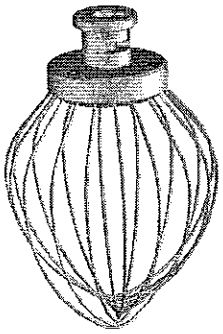
ACCESORIOS / ACCESORIES / ACCESSORI



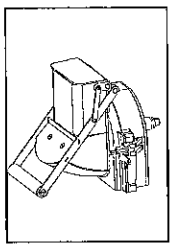
- Gancho
- Spiral Hook
- Haken
- Crochet
- Gancio
- Gancho



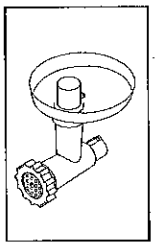
- Paleta
- Beater
- Schaufel
- Palette
- Paletta
- Paleta



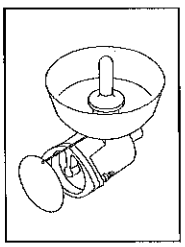
- Revolvedora
- Balloon whisk
- Rührer
- Fouet
- Frusta
- Batedor



CR-143



HM-71



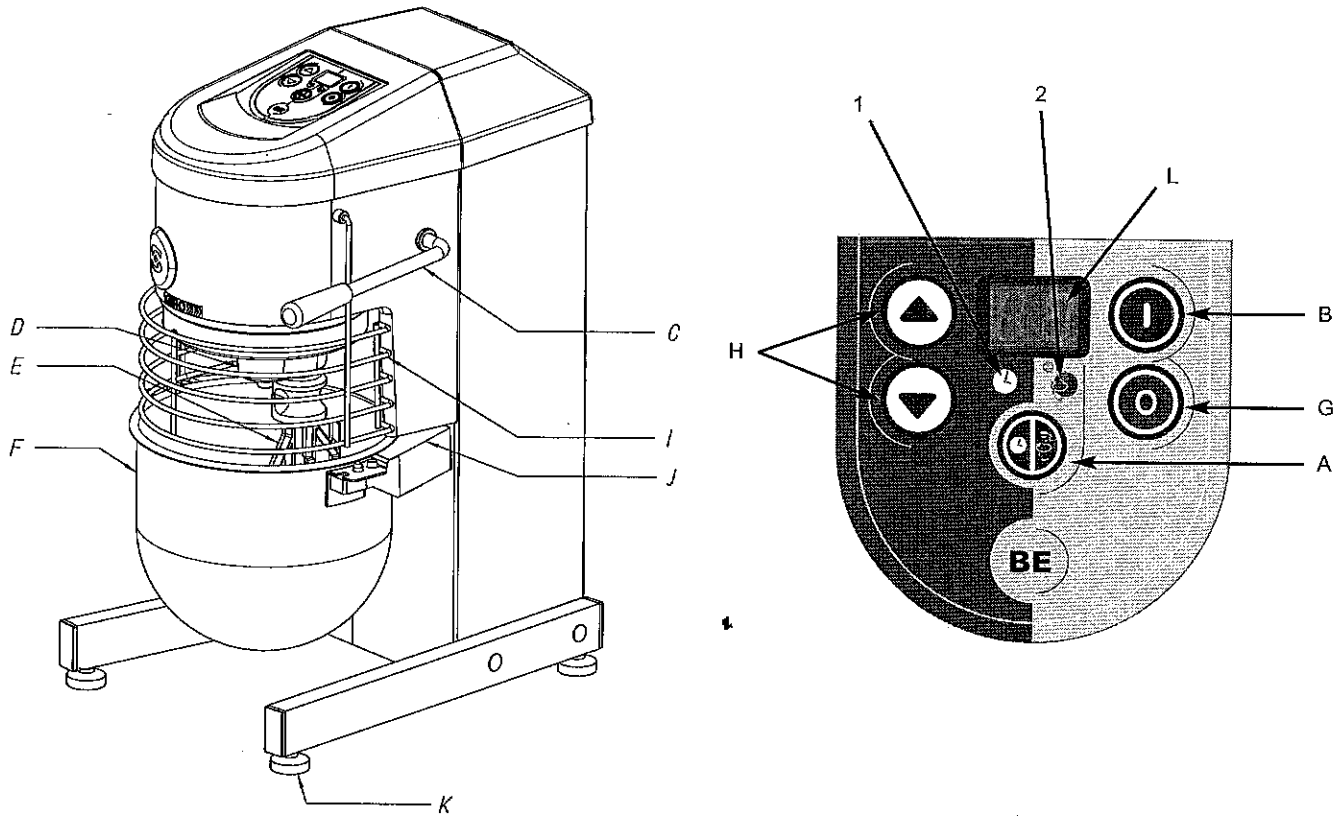
P-132

CAPACIDADES MÁXIMAS / MAXIMUN CAPACITIES / MAXIMALE BEARBEITUNGSMENGEN
QUANTIÉES CONSEILLÉES / CAPACITÁ MASSIMA / CAPACIDADE MÁXIMA

CAPACIDADES MÁXIMAS	MAXIMUN CAPACITIES	MAXIMALE BEARBEITUNGSMENGEN	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
MASA DE PAN (KG DE HARINA) 60%	BREAD DOUGH (KG FLOUR) 60%	BROTTEIG (KG MEHL) 60%	3	6	9	12
CROISSANTS (KG DE HARINA)	CROISSANTS (KG FLOUR)	CROISSANTS (KG MEHL)	2,5	5	7,5	10
BIZCOCHO (Nº DE HUEVOS)	SPONGE CAKE BATTER (NO.OF EGGS)	BISKUIT (STCK. EIER)	15	30	45	60
PIZZA (KG DE MASA)	PIZZA (TOTAL KG)	PIZZA (KG TEIG)	2,5	5	7,5	10
CLARAS (Nº DE HUEVOS)	EGGS WHITES (NO.OF EGGS)	EIWEISS (STCK. EIER)	16	32	48	64
GENOVESAS (Nº DE HUEVOS)	GENOVESES MIXTURE(NO.OF EGGS)	TORTENBISKUIT (STCK. EIER)	15	30	45	60
MERENGUE (KG DE AZÚCAR)	MERINGUE (KG SUGAR)	BAISER (KG ZUCKER)	0,75	1,5	2,25	3
PURÉ (KG DE PATATAS)	CREAMED POTATOES (KG POTATO)	PÜREE (KG KARTOFFELN)	5	10	15	20
MEZCLAS DE CARNE (KG DE CARNE)	MINCED MEAD (TOTAL KG)	FLEISCHMASSEN (KG FLEISCH)	5	10	15	20

CAPACITÀ MASSIMA	CAPACIDADE MÁXIMA	QUANTIEÉS CONSEILLÉES	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
IMPASTO DI PANE (KG. DI FARINA) 60%	MASSA DE PÃO (EM KG DE FARINHA) 60%	PÂTE À PAIN (EN KG DE FARINE) 60%	3	6	9	12
CORNETTI (KG. DI FARINA)	CROISSANTS (EM KG DE FARINHA)	CROISSANTS (EN KG DE FARINE)	2,5	5	7,5	10
PANFORTE (Nº DI UOVA)	BISCOITOS (EM Nº DE OVOS)	PÂTE SUCRÉE (EN NBR.D'OEUFS)	15	30	45	60
PIZZA (KG. DI PASTA)	PIZZA (EM KG DE MASSA)	PIZZA (EN KG DE PÂTE)	2,5	5	7,5	10
ALBUMI (Nº DI UOVA)	CLARAS (EM Nº DE OVOS)	BLANC D'OEUFS (EN NBR.D'OEUFS)	16	32	48	64
GENOVESI (Nº DI UOVA)	GENOVESAS (EM Nº DE OVOS)	GÉNOISE (EN NBR.D'OEUFS)	15	30	45	60
MERINGHE (KG. DI ZUCCHERO)	MERENGUE (EM KG DE AÇUCAR)	MERINGUE (EN KG DE SUCRE)	0,75	1,5	2,25	3
PURÈ (KG. DI PATATE)	PURÉ (EM KG DE BATATAS)	PURÉE (EN KG DE POMME DE TERRE)	5	10	15	20
MESCOLA DI CARNI (KG. DI CARNE)	MISTURA DE CARNE (EM KG DE CARNE)	VIANDE HACHÉE (EN KG DE VIANDE)	5	10	15	20

FIG.1 / ZCHNG. 1



A – Pulsador de selección de tiempo o velocidad.
B – Pulsador de marcha.
C – Palanca de subida y bajada del caldero.
D – Planetario con eje porta-útil.
E – Utiles: gancho, paleta y revolvedora.
F – Caldero inoxidable.
G – Pulsador de parada.
H – Variador de tiempo o de velocidad.
I – Rejilla de seguridad.
J – Soporte del caldero.
K – Patas regulables.
L – Visor

A – Time and speed selection button.
B – On push-button.
C – Bowl up/down lever.
D – Planetary unit with tool holder shaft.
E – Tools: spiral hook, beater, balloon whisk.
F – Stainless steel bowl.
G – OFF push-button.
H – Time and speed reducer.
I – Safety guard.
J – Bowl holder.
K – Adjustable feet.
L – Display

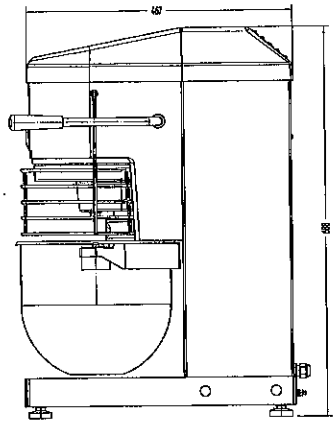
A – Drucktaste zum Anwählen von Zeit und Geschwindigkeit.
B – Starttaste.
C – Hebel zum Heben und Senken der Rührschüssel.
D – Planetenrührwerk mit Werkzeugaufnahmeachse.
E – Rührwerkzeuge: haken, schaufel, rührer.
F – Rostfreier Stahlkessel.
G – Stoppttaste.
H – Zeit- und Geschwindigkeitsregler.
I – Schutzrost.
J – Schüsselhalter.
K – Verstellbarer Fuss.
L – Anzeige

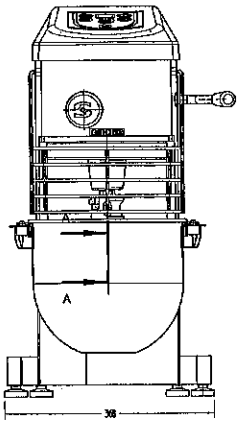
A – Bouton poussoir de sélection "Temps" ou "Vitesse".
B – Bouton poussoir de marche.
C – Levier de montée et descente de la cuve.
D – Planétaire avec arbre porte-outil.
E – Outils : crochet, palette, fouet.
F – Cuve inox.
G – Bouton poussoir d'arrêt.
H – Variateur de temps ou de vitesse.
I – Grille de sécurité.
J – Support cuve.
K – Pieds réglable.
L – Ecran d'affinchage

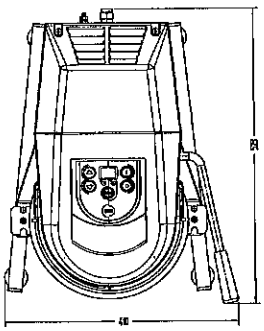
A – Pulsante di selezione di tempo o velocità.
B – Pulsante di avvio.
C – Leva per sollevare o abbassare il recipiente.
D – Planetario con asse porta utensile.
E – Utensili: gancio, paletta, frusta.
F – Caldaia inossidabile.
G – Pulsante di arresto.
H – Variatore di tempo o di velocità.
I – Griglia di sicurezza.
J – Supporto del recipiente.
K – Piedino regolabile.
L – Visore

A – Botão de selecção de tempo ou velocidade.
B – Botão de funcionamento.
C – Avalanca de subida e descida da tigela misturadora.
D – Planetário com eixo porta-utensílio.
E – Utensílios: gancho, paleta, batedor.
F – Tigela em inox.
G – Botão de paragem.
H – Variador de tempo ou de velocidade.
I – Grelha de segurança.
J – Suporte tigela misturadora.
K – Pé regolável.
L – Visor

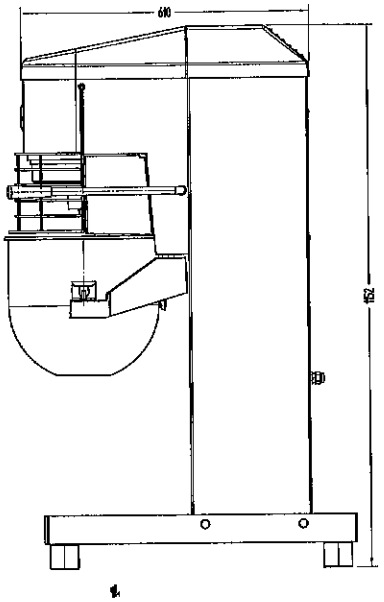
BE-10

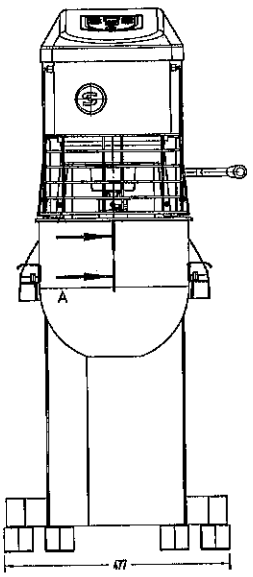


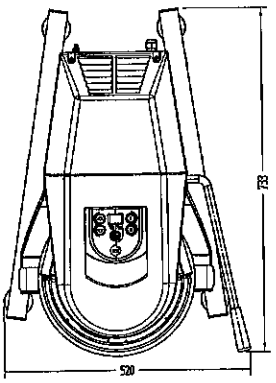




BE-20



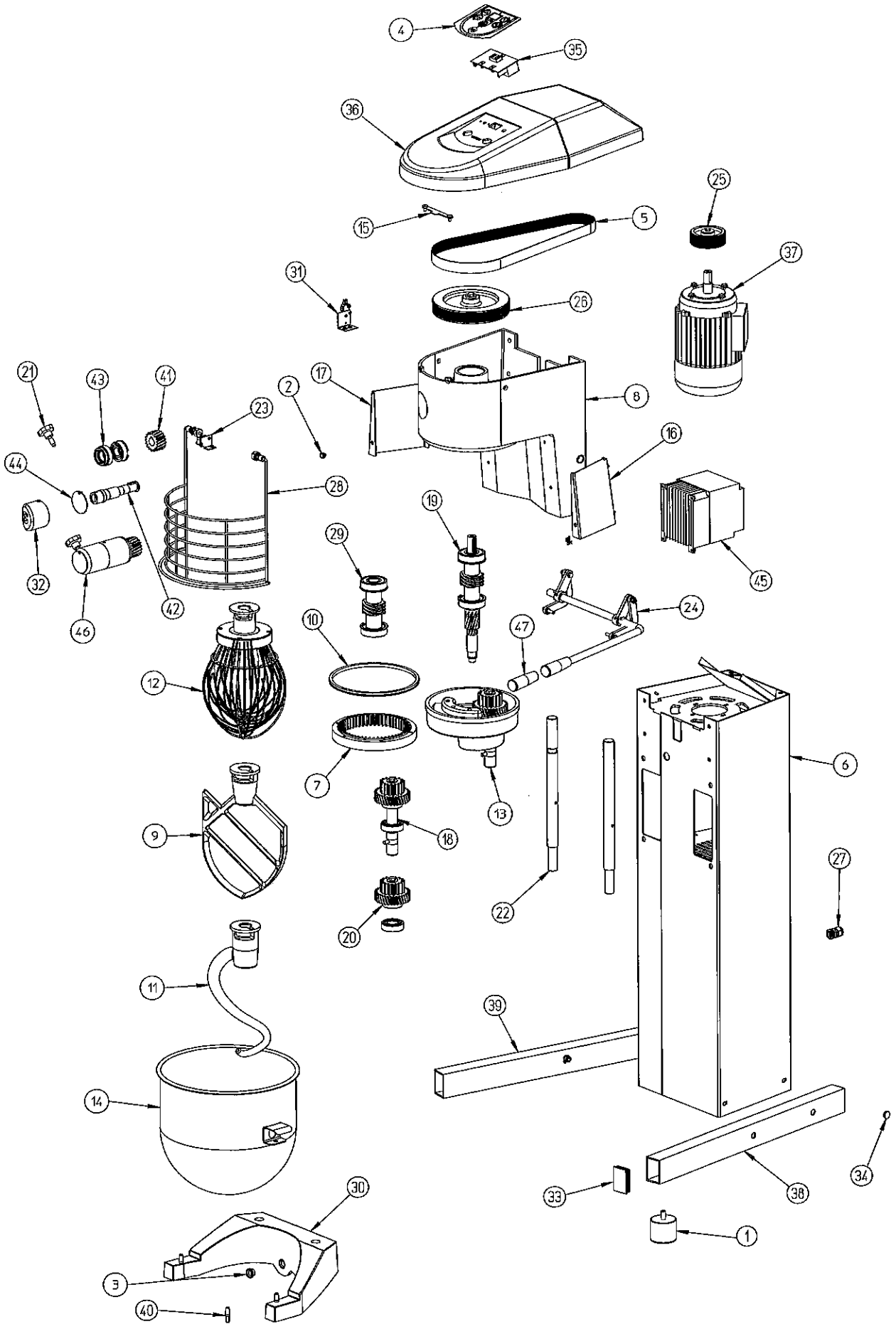




CARACTERISTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	BE-10	BE-10C	BE-20/BE-20I BE-20C	BE-30/BE-30I BE-30C	BE-40	BE-40C
ALIMENTACION ELECTRICA	ELECTRICAL SUPPLY	BESCHICKUNG	230 V / 50-60 Hz / 1~					
POTENCIA ELECTRICA	ELECTRICAL LOADING	LEISTUNG	550 W	750 W	900 W	1.100 W	1.400 W	1.400 W
CAPACIDAD DEL CALDERO	BOWL CAPACITY	KESSELVERMÖGEN	10 l	10 l	20 l	30 l	40 l	40 l
TEMPORIZADOR	TIMER	ZEITSTELLER	0-30 min	0-30 min	0-30 min	0-30 min	0-30 min	0-30 min
DIMENSIONES EXTERIORES	EXTERNAL DIMENSIONS	ÄUßERABMESSUNGEN						
- Ancho	- Width	- Breite	410 mm	410 mm	520 mm	528 mm	586 mm	586 mm
- Fondo	- Depth	- Tiefe	523 mm	523 mm	733 mm	764 mm	777 mm	777 mm
- Alto	- Height	- Höhe	688 mm	688 mm	1.152 mm	1.152 mm	1.202 mm	1.202 mm
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	43 kg	44 kg	89 kg	105 kg	123 kg	124 kg

sammic

BE-20 / BE-20C / BE-20I



Nota: Todas estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso, debido a la permanente mejora del producto.
Note: These specifications are subject to change without prior notice due to continuous product improvement.
Note: Toutes ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis dû à une permanente amélioration du produit.

06-11 - 2504778/5 - © sammic

sammic

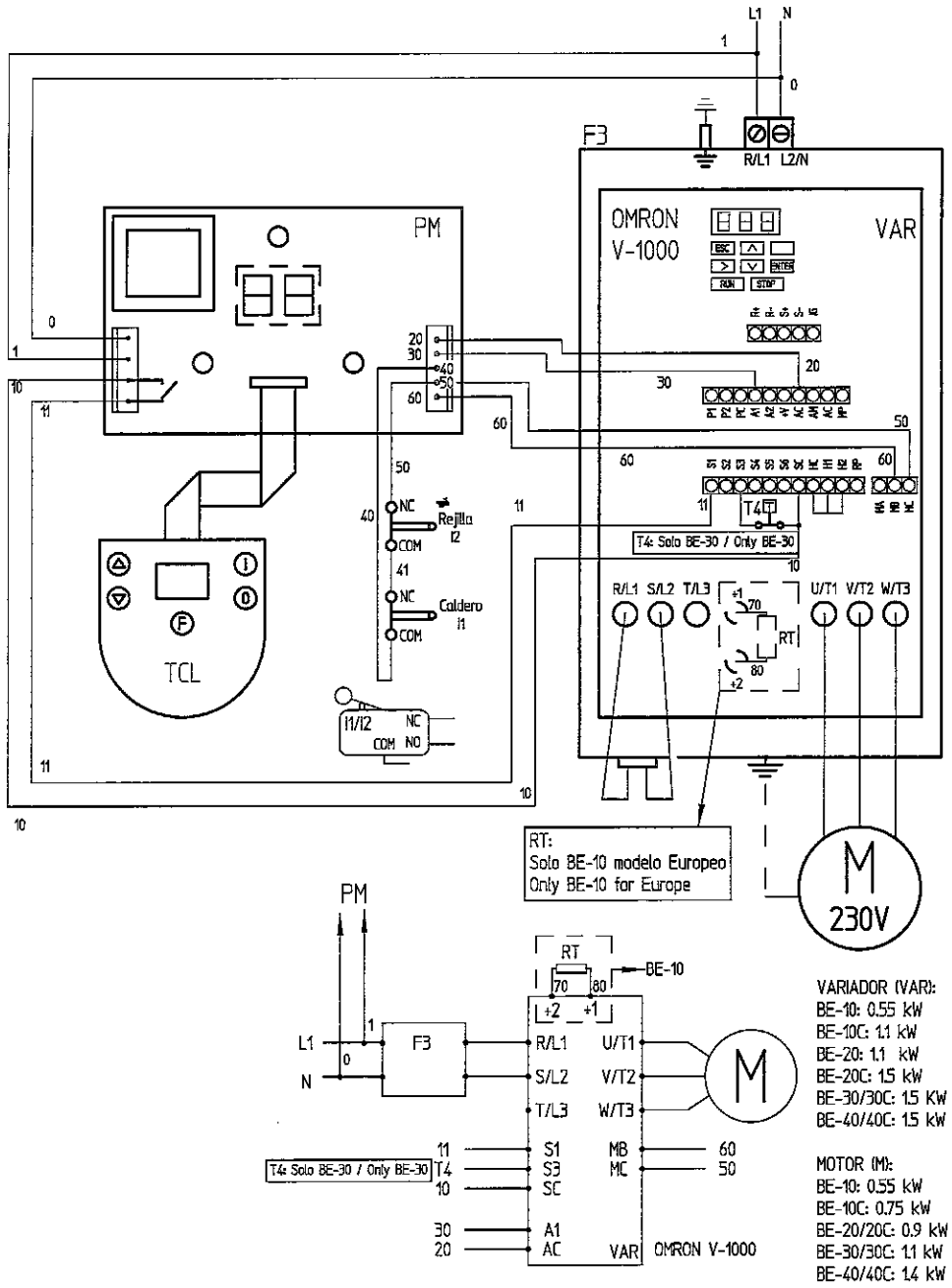
BATIDORAS-MEZCLADORAS
BE-20 / BE-20C / BE-20I

MIXERS
BE-20 / BE-20C / BE-20I

BATTEURS-MÉLANGEURS
BE-20 / BE-20C / BE-20I

N.	Denominación	Description	Dénomination	Cod.
1	Pies (conj.)	Feet set	Pieds (Ens.)	2009129
2	Tacos de goma (conj.)	Door limit set	Tampons porte (Ens.)	2052751
3	Guia trasera caldero	Bowl rear guide	Guide arriere cuve	2502795
4	Teclado batidoras	Mixers keyboard	Clavier de commandes bateurs	2504482
5	Correa poly-V J-10 1065	Poly-V J-10 1065 belt	Courroie poly-V J-10 1065	2504632
6a	Chasis	Body	Chassis	2504640
6b	Chasis inox	St. St. body	Chassis en inox	2504750
7	Corona Z-48	Z-48 rim	Couronne Z-48	2504654
8	Cabezal (conj.)	Head set	Tête (Ens.)	2504664
9a	Paleta 20l	20 l Beating tool	Outil Batteur 20 l	2509465
9b	Paleta 10l BE-20	BE-20 10 l Beating tool	Outil Batteur 10 l BE-20	2509466
10	Junta V-Ring V-200	V-Ring V-200 gasket	Joint V-Ring V-200	2504676
11a	Gancho amasador 20l	20 l Kneading tool	Outil petriseur 20 l	2509463
11b	Gancho amasador 10l BE-20	BE-20 10 l Kneading tool	Outil petriseur 10 l BE-20	2509464
12a	Mezcladora 20l (conj.)	Mixing tool 20 l	Outil mélangeur 20 l	2509467
12b	Mezcladora 10l BE-20 (conj.)	Mixing tool 10 l BE-20	Outil mélangeur 10 l BE-20	2509468
13	Planetario (conj.)	Planetary set	Planétaire (Ens.)	2504682
14a	Caldero 20l (conj.)	20 l Bowl set	Cuve 20 l (Ens.)	2509495
14b	Caldero 10l BE-20 (conj.)	BE-20 10 l Bowl set	Cuve 10 l BE-20 (Ens.)	2509496
15	Fijación tapa (conj.)	Cover fixing set	Fixation couvercle (Ens.)	2509430
16	Cierre protección D (conj.)	Right protector set	Protection droite (Ens.)	2509431
17	Cierre protección I (conj.)	Left protector set	Protection gauche (Ens.)	2509432
18	Eje portautil (conj.)	Tool-holder shaft set	Axe porte-outil (Ens.)	2509433
19	Eje principal (conj.)	Main shaft set	Axe principal (Ens.)	2509434
20	Engranes planetario (conj.)	Planetry bearings set	Roulements planetaire (Ens.)	2509435
21	Fijación toma accesorios (conj.)	Attachment drive fixing set	Fixation prise d'accessoires (Ens.)	2509436
22	Guia elevación caldero (conj.)	Bowl lifting guides set	Guidages montée cuve (Ens.)	2509437
23	Micro caldero (conj.)	Bowl microswitch set	Microrrupteur cuve (Ens.)	2509438
24	Palanca elevación caldero (conj.)	Bowl lifting lever set	Levier montée cuve (Ens.)	2509439
25	Polea motriz (conj.)	Drive pulley set	Poulie motrice (Ens.)	2509440
26	Polea receptora (conj.)	Driven pulley set	Poulie réceptrice (Ens.)	2509441
27	Prensaestopas (conj.)	Stuffing box set	Presse-etoupes (Ens.)	2509442
28	Protección caldero (conj.)	Bowl protector set	Protection cuve (Ens.)	2509443
29	Sinfin + rodamiento (conj.)	Wrom drive + bearing set	Sans-fin + roulement (Ens.)	2509444
30	Soporte caldero (conj.)	Bowl holder set	Support cuve (Ens.)	2509445
31	Soporte micro elevación caldero (conj.)	Bowl lift switch holder set	Support miro elevation cuve (Ens.)	2509446
32	Tapón cabezal (conj.)	Head plug set	Bouchon tête (Ens.)	2509447
33	Tapón tubo (conj.)	Hose plug set	Bouchon tube (Ens.)	2509448
34	Tapón Ø15 (conj.)	Plug set Ø15	Bouchon Ø15 (Ens.)	2509449
35a	Placa mandos BE 230V (conj.)	BE 230V keyboard set	Tableau de commandes BE 230V (Ens.)	2509450
35b	Placa mandos BE 380-440V (conj.)	BE 380-440V keyboard set	Tableau de commandes BE 380-440V (Ens.)	2509545
35c	Placa mandos BE 120V (conj.)	BE 120V keyboard set	Tableau de commandes BE 120V (Ens.)	2509546
36	Tapa mandos (conj.)	Controls cover set	Couvercle commandes (Ens.)	2509451
37a	Motor BE-20C 230V (conj.)	BE-20C 230V motor set	Moteur BE-20C 230V (Ens.)	2509452
37b	Motor BE-20 230V (conj.)	BE-20 230V motor set	Moteur BE-20 230V (Ens.)	2509462
37c	Motor BE-20 230-400V (conj.)	BE-20 230-400V motor set	Moteur BE-20 230-400V (Ens.)	2509547
38	Pata derecha (conj.)	Right foot set	Pied droit (Ens.)	2509453
39	Pata izquierda (conj.)	Left foot set	Pied gauche (Ens.)	2509454
40	Guia caldero (conj.)	Bowl guide set	Guidage cuve (Ens.)	2509455
41	Corona toma accesorios (conj.)	Attachment drive rim set	Couronne prise d'accessoires (Ens.)	2509456
42	Eje toma accesorios (conj.)	Attachment connection shaft set	Axe prise d'accessoires (Ens.)	2509457
43	Retén + rodamiento toma accesorios (conj.)	Attachment drive retainer + bearing set	Joint+roulement prise d'accessoires (Ens.)	2509458
44	Tapa toma accesorios (conj.)	Attachment drive cover set	Couvercle prise d'accossoires (Ens.)	2509459
45a	Variador BE-20 230V (conj.)	BE-20 230V variator set	Variateur BE-20 230V (Ens.)	2509461
45b	Variador BE-20C 230V (conj.)	BE-20C 230V variator set	Variateur BE-20C 230V (Ens.)	2509460
45c	Variador BE-20 120V (conj.)	BE-20 120V variator set	Variateur BE-20 120V (Ens.)	2509518
45d	Variador BE-20/20C 380-440V (conj.)	BE-20/20C 380-440V variator set	Variateur BE-20/20C 380-440V (Ens.)	2509512
46	Toma accesorios (conj.)	Attachment drive set	Prise d'accessoires (Ens.)	2504620
47	Manilla palanca	Lever handles	Poignées de levier	2502811

208-240 V/ 50-60 Hz / 1 ~



	Denominación	Description	Denomination
F3	FILTRO SUPRESION INTERFERENCIAS	INTERFERENCES SUPPRESSION FILTER	FILTRE SUPPRESSION INTERFÉRENCE
I1	MICRO CALDERO	BOWL MICROSWITCH	MICRORRUPTEUR CUVE
I2	MICRO REJILLA	GRID MICROSWITCH	MICRORRUPTEUR GRILLE
M	MOTOR	MOTOR	MOTEUR
PM	PLACA MANDOS	CONTROL PANEL	PLAQUE DE COMMANDES
RT	REACTANCIA	REACTANCE	RÉACTANCE
TLC	TECLADO	KEYBOARD	CLAVIER
T4	PROTECCION TERMICA MOTOR	THERMIC MOTOR PROTECTION	PROTECTION THERMIQUE DU MOTEUR
VAR	VARIADOR DE VELOCIDAD	SPEED CONTROL	VARIATEUR VITESSE